

La patata es un ingrediente imprescindible tanto en la cocina tradicional como en la moderna. Pueden prepararse al horno, asadas, fritas, hervidas o al vapor. Son perfectas como plato único, tentempié o guarnición. Un aspecto menos conocido es su uso en la elaboración de repostería. Este libro presenta recetas originales, cuyo ingrediente básico es la patata, y explora todas y cada una de sus posibilidades.

HI KLICKOWSKI

Anne Wilson

RECETAS DE PATATA POPULARES

ISBN 04-96048-89-6



9 768496 048898

Indicaciones prácticas

Future perspectives



Boys' preferences for social interaction



Wang, J. and J. H. J. van den Hul, 1997. *Journal of Great Lakes Research* 23: 103-112.



En esta obra los plásticos se expresan en glases y lienzos. Además, se emplea la técnica propia llamada "saco" (capacidad de 250 ml) -técnica para superficies lisas como solución. El peso medio de los lienzos es superior en los formatos de 80 g. La capacidad y el peso de los sacos varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos consultar el peso neto en aproximación al indicado en la ficha.

Unpublished data, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 267

lata	= 240 ml
Cucharada	= cucharita inglesa poco utilizada = 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Copyright © 2004 John Wiley & Sons, Ltd.

© 2004 by the author(s). All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or by any information storage or retrieval system, without prior written permission from the publisher, Cambridge University Press.

Michael Borch² *Assistant, UFI Inc. CH, Zurich, 8001, Switzerland*
Independent Private Practice Sector

La Fondation de l'Élysée Industrielle S.A. (FIS) est une société anonyme à capital fermé, créée le 15/05/2007, dont le siège social est situé à 10, rue de la République, 1000 Lausanne, Suisse.

[illegible]

Transcript information can also be accessed at <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/ncbiinfo/ncbi/ncbi.html>.

RECETAS DE PATATA POPULARES



Patatas asadas y rellenas

Las patatas asadas con piel son un alimento de fácil preparación sumamente aprotéico e indicado en todo momento. El método básico de cocción es sencillo, aunque los diversos rellenos y coberturas pueden llegar a ser sofisticados, en función de la hora de la comida y de la ocasión. Las patatas asadas pueden resultar tan nutritivas como gustar, ya sea servidas como acompañamiento o como plato principal.

Patatas asadas

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Para 2 personas



2 patatas grandes (660 g)

1 Precaliente el horno a 210°C. Pinche las patatas varias veces con un tenedor y hornéelas en una pila durante 1 hora o hasta que estén cocidas.

2 Mientras tanto, prepare las coberturas que desee.

3 Abra una raja o cruz en las patatas ya asadas, separe las partes e introdúzcalas la cobertura. O bien estralga una cantidad de pulpa, mézclela con la cobertura y vuelva a introducirlo en el interior.

Nota: Para cocer las patatas con piel en el microondas, pínelas con un tenedor por toda la superficie, envuélvalas en papel absorbente y cuélasas a temperatura máxima 10 minutos. Déjelas reposar, sin abrir, durante 2 minutos.

CONSEJOS

Puede reducir en 15 minutos el tiempo de cocción en un horno convencional, introduciendo una brocheta de metal en la parte central de las patatas. Este tipo de instrumento es un gran conductor del calor. Para que la piel quede crujiente, unge las patatas con aceite y sálasas antes de cocerlas.

Patatas asadas con relleno y coberturas variados (ver las recetas de las páginas 4 y 5)



Guindilla picante

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 250 g de carne picada de buey
- 1 cebolla pequeña, en trozo
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 guindilla roja cortada en juliana
- la parrilla de un papicarro rojo, sin semillas, cortado en juliana
- 2 cucharadas de concentrado de tomate
- 1 taza de caldo de buey
- pimienta recién molida
- 2 patatas grandes asadas tipo de guindilla
- adicionales, para decorar

1 Caliente el aceite en una sartén y fría la carne picada a fuego medio-buena unos 5 minutos, hasta que se dore y se escape la mayor parte del líquido. Con un tenedor deshaga los grumos de carne (cuéntase su cocer).

2 Añada la cebolla, el ajo, la guindilla, el pimienta, el concentrado de tomate

y el caldo y mézclelo bien. Lleve a ebullición y deje que hierva a fuego lento 20 minutos, sin tapar. Añada pimienta al gusto. Haga un corte longitudinal en las patatas, introduzca el relleno y decórelas con las tiras de guindilla.

Espinacas, queso feta y anacardos

- 15 g de mantequilla
- 2 cucharadas de anacardos crudos
- 8 hojas de espinaca grandes, cortadas
- pimienta recién molida
- 60 g de queso feta cortado
- 2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla en una sartén y fría los anacardos a fuego medio durante 1 minuto o hasta que estén dorados.

2 Añada las espinacas y pimienta al gusto y frías 1 minuto, hasta que estén tiernas. Agregue el feta y rellene las patatas, cortadas en cruz, con la mezcla.

Caviar negro

- 2 patatas grandes asadas
- 100 g de caviar ahumado, cortado en lonchas
- 1 rodaja de limón picado por la mitad
- 2 cucharadas de crema agria
- 2 cucharadas de queso

1 Haga un corte longitudinal a las patatas y cubra con el salmón, la crema agria y la crema agria.

2 Decórelas con caviar negro y sírvalas al instante.

Soufflé de patata

- 2 patatas grandes asadas
- 15 tazas de queso gruyère o emmental rallado
- 1 pizca de mostaza picada
- 2 huevos
- 2 ramitas de perejil

1 Precaliente el horno a 210°C. Corte la parte superior de las patatas y extraiga la pulpa, dejando la piel intacta. Coloque

en un bol y mézclela con el queso, la mostaza, pimienta al gusto y las ramitas de perejil.

2 Rellene las patatas en un bol limpio y seque, hórvalas a punto de nieve con una batidora eléctrica y añádaselas a la mezcla de patata.

3 Introduzca la mezcla en las patatas y hórvalas 10 minutos o hasta que se hayan dorado e hinchado. Decórelas con perejil.

Fundido suizo

- 1 taza de queso gruyère cortado en daditos
- 2 lonchas de jamón, cortadas en tiras
- 3 cebollitas picadas
- 2 patatas grandes asadas

1 Mézcle el queso, el jamón y las cebollitas.

2 Realice un corte en forma de cruz en las patatas e introduzca la mezcla en su interior cuando estén muy calientes, para que el queso se funda.

Gambas picantes

- 15 g de mantequilla
- 250 g de gambas crudas y picadas
- 1 pizca de cúrcuma
- 1 pizca de cilantro picado
- pimienta recién molida
- 2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla en una sartén y saltee las gambas, la cúrcuma y el cilantro a fuego medio durante 1 minuto. Añada pimienta al gusto.

2 Realice un corte longitudinal en las patatas y rellénalas con la mezcla.

Champiñones y ajo

- 45 g de mantequilla
- 125 g de champiñones cortados en cuartos
- 1 diente de ajo machacado
- 2 cucharaditas de perejil picado
- pimienta recién molida
- 2 patatas grandes asadas

1 Caliente la mantequilla y añádasela los champiñones

nes y el ajo. Frías hasta que estén tiernos.

2 Agregue el perejil picado y pimienta al gusto. Introduzca la mezcla en las patatas, cortadas en forma de cruz.

Napolitana

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 tomates medianos maduros, pelados y cortados
- 1 pizca de orégano seco
- pimienta recién molida
- 2 patatas grandes asadas
- 4 filletes de anchoas cortados por la mitad
- 2 aceitunas negras sin hueso

1 Caliente el aceite y fría el tomate cortado y el orégano durante 1 minuto. Retírelo del fuego y agregue pimienta al gusto.

2 Corte la parte superior de las patatas y con un tenedor chafe la pulpa. Introduzca la mezcla de tomate y decórelas con las anchoas y las aceitunas.



1. Lave bien las patatas y píntelas por toda la superficie para poderlas cocer uniformemente.



2. Añada directamente sobre la parrilla en un horno mediano-buena caliente durante 1 hora.



3. Realice un corte en forma de cruz sobre las patatas y pínchelas las espigas para abrirlas.



4. Añada en el interior a temperatura alta, pínchelas y encúntalas en papel de cebolla.

Acompañamientos y ensaladas

Los platos de hortalizas suelen considerarse el pan de cada día en la cocina, si bien su potencial es enorme. La patata es la hortaliza más versátil, pudiéndose asar, guisar, freír o hervir con muy buenos resultados y combinar con otros muchos ingredientes.

Las patatas, tanto si se sirven como un atractivo acompañamiento o en una succulenta ensalada, se llevan la palma. Para una ocasión especial, prepare las Conquemas de patata y almendra; si lo que desea es animar una barbacoa, la Ensalada de patata y tocino es el plato más indicado.

Pastel de patata y queso

Tiempo de preparación:
25 minutos

Tiempo de cocción:
40 minutos

Para 4-6 personas



- 5 patatas medianas
(1,2 kg), peladas y
cortadas en rodajas
- 4 cebollinos picados
- 1½ tazas de nata líquida
- 1 taza de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo,
desmenuzada
- 1 taza de queso gruyère o
equivalente rallado
- 2 cucharadas de cebollino
fresco picado

1. Precaliente el horno a 180°C y untar con mantequilla derretida o aceite una fuente honda de horno. Cueza las patatas en un recipiente con agua hirviendo hasta que estén tiernas y, a continuación, escúrralas.
2. Tuerne agua de patata y cebollero en la fuente. Mezcle la nata líquida, el agua, la pastilla de caldo y el queso y viértalo por encima de las patatas.
3. Cueza en el horno durante 40 minutos o hasta que la patata esté tierna, espolvoreando con el resto del queso y el cebollino picado y vuelva a introducir en el horno, hasta que el queso esté fundido.

De zapichón o berroza y de arrisón a alhojón. Pasa de patata y queso, Patatas doctores y fresas en salsa de queso (pág. 8).



Patatas en salsa bearnesa

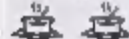
Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 6-8 personas



1 kg de patatas nuevas
"baby"

Salsa bearnesa

4 cucharadas de agua

2 cucharadas de vinagre

de vino blanco

2 cebolletas picadas

¼ cucharadita de hojas de estragón seco

3 granos de pimienta

2 yemas de huevo batidas

150 g de mantequilla sin
sal, cortada en dados

1 Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrrelas y colóquelas en un bol.

Vierta la salsa bearnesa justo antes de servir.

2 Para preparar la salsa, mezcle el agua, el vinagre, las cebolletas, el estragón y la pimienta y hiérvala a fuego lento, sin tapar, hasta que el líquido se haya reducido a una cucharada. Tamicele y viértalo en un bol resistente al calor.

3 Coloque el bol en un recipiente con agua hirviendo, añada las yemas y retirelo del fuego. Agregue los dados de mantequilla y péngalo de nuevo al fuego, para que espese.

Nota: La salsa bearnesa puede prepararse horas antes de servirse. En ese caso, consérvela, tapada, a temperatura ambiente.

Patatas duquesa

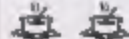
Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 6 personas



4 patatas grandes (1,3 kg),

peladas y troceadas

4 yemas de huevo

¼ taza de nata líquida

¼ taza de queso

parmesano rallado

1 cucharadita de mostaza

seca

pimentón recién molido

1 Precaliente el horno a 210°C y una bandeja de horno de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite. Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrrelas y hágalas puré.

2 Bata las yemas, la nata líquida, el queso, la mostaza y pimienta al gusto hasta conseguir una mezcla homogénea y añádala al puré de patata.

3 Introdúzcala la mezcla en una manga pastelera con boquilla en forma de estrella y haga rosas encima de la bandeja. Cueza en el horno 20 minutos o hasta que se doren.

Pañol de patata, cebolla y tomate

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora y media

Para 6 personas



4 patatas grandes (1,3 kg),

peladas y troceadas

en rodajas finas

2 tomates pequeños, pelados

y en rodajas finas

1 cebolla pequeña, cortada

en rodajas finas

30 g de mantequilla,

derretida en láminas

pimentón recién molido

¼ taza de leche

½ taza de nata líquida

½ taza de caldo de pollo

1 taza de queso gruyère o

equivalente rallado

1 Precaliente el horno a una temperatura de 180°C y una bandeja de horno con mantequilla derretida o aceite. Forre las capas alternativas de patatas, tomates y cebolla de modo que la capa superior sea de patata. Espolvoree entre cada una de estas capas láminas de mantequilla y pimentón al gusto. 2 Mezcle la leche, la nata y el caldo y viértalo en la fuente donde se encuentren las patatas. Cúbrelas con el queso rallado y la mantequilla restante. Hornéelo durante 1 hora y media o hasta que la patata esté tierna y dorada.



Pañol de patata, cebolla y tomate (izquierda) y Patatas "primavera" (derecha)

Patatas "primavera"

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 6 personas



4 patatas grandes (1,3 kg),

peladas y troceadas

60 g de mantequilla

1 cebolla mediana picada

1 diente de ajo machacado

1 cucharadita mediana

de mostaza

1 taza de guisantes

congelados

1 calabacín mediano

en rodajas

1 taza de tomates "cherry"

partidos por la mitad

2 cebolletas en rodajas

pimentón recién molido

2 cucharadas de queso de

leche

¼ taza de pimentón

rallado

¼ taza de pimentón

rallado

1 Corte las patatas

troceadas en abundante

agua hirviendo hasta que

estén tiernas y escúrrelas.

2 Caliente la mantequilla en una sartén y fría el ajo y la cebolla a fuego medio hasta que comience a ablandarse. Añada la zanahoria, los guisantes y el calabacín y fría otros 2-3 minutos, removiendo a veces.

3 Añada las patatas, los tomates, las cebolletas, pimentón al gusto y el zumo y cúezalo, tapado, a fuego lento 3 minutos o hasta que esté caliente. Justo antes de servir, espolvoreelo con pimentón y pifones.



Patatas al estragón

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

5 minutos

Para 6-8 personas



500 g de patatas nuevas
"baby", partidas por la mitad

2 yemas de huevo para batidas

2 cucharadas de crema agria

¼ taza de aceite de oliva

2 cucharadas de vinagre de vino blanco

½ cucharadita de azúcar

1 cucharadita de estragón fresco picado o espolvoreado

2 cucharadas de patatas cocidas

1 Cuece las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrrelas o déjalas que se enfríen.

2 Pasa las yemas de huevo con la crema agria por la batidora hasta obtengas una mezcla fina. Añade el aceite a chorros pequeños mientras bates y agrega el vinagre, el azúcar, el estragón y pimienta al gusto. Bata de nuevo.

3 Muele esta salsa con las patatas en una fuente para servir y presóñala con patones por encima.

Patatas Hasselback

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 6 personas



8 patatas medianas
(1,8 kg), peladas y partidas por la mitad

60 g de mantecquilla

1 cucharada de pan blanco rallado

¼ taza de queso gruyère o emmental rallado

¼ taza de queso gruyère o emmental rallado

1 cucharadita de pimienta dulce

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte una fuente de hornos con mantecquilla derretida o aceite.

2 Ponga las patatas boca abajo en una superficie y, con un cuchillo afilado, realice pequeños cortes transversales, sin llegar a partirlos del todo. Colóquelas boca arriba en la fuente preparada y dóndelas con la mantecquilla derretida. Hornéelas durante 30 minutos, volviéndolas de vez en cuando.

3 Muele el pan rallado, el queso y el pimientón y espolvorelos por encima de las patatas. Hornéelas otros 15 minutos o hasta que estén doradas y sirvalas al momento.

Patatas con ajo

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para 6 personas



60 g de mantecquilla
6 patatas grandes (2 kg), peladas y en dados

2 dientes de ajo machados

¼ taza de queso gruyère o emmental rallado

2 cucharadas de queso gruyère o emmental rallado

1 cucharadita de pimienta dulce

1 Precaliente el horno a 180°C. Caliente la mantecquilla en una sartén llana y fría las patatas y el ajo a fuego medio, removiendo constantemente, 5 minutos o hasta se doren.

2 Colóquelo en una fuente resistente al calor, espolvore por encima los quesos y el pimientón y hornéelo 45 minutos o hasta que la patata esté tierna.

CONGEJADO

Las finas hierbas pueden hacer que un plato de patata delicioso se convierta en exquisito. Experimente con cientos de especias y finas hierbas, que pueden encontrarse en forma de verduleras y algunos superalimentos.

Patatas Hasselback (arriba a la izquierda), Patatas al estragón (arriba a la derecha) y Patatas con ajo (abajo).



1. Para preparar las patatas fritas, córtelas en bastones de 1 cm de grosor.



2. Sumerge las patatas en aceite moderadamente caliente, déjalas y en tatar.



3. Retira con cuidado las patatas fritas del aceite con pinzas y escúrrelas sobre papel de cocina.



4. Fría las patatas de nuevo en tatar hasta que estén crujientes y doradas.

Patatas aderezadas con comino

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

8 minutos

Para 6-8 personas



6 patatas grandes (2 kg),
peladas y en dados

1/2 cucharadita de
pimientón dulce

2 cucharaditas de comino
molido

1 cucharada de zumo de
limón

1/2 taza de aceite de oliva
pimienta recién molida

1 cucharada de menta
fresca picada

1. Cueza las patatas en
agua hirviendo hasta que
estén tiernas. Escúrrelas y
colóquelas en un recipiente
para servir.

2. Mezcle bien el pimientón,
el comino, el zumo de
limón, el aceite, la

menta y pimienta al gusto.
Vierta la mezcla en las
patatas calientes y déjele
que se absorba. Sirvalo al instante.

Patatas fritas

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

6-8 minutos

Para 4-6 personas



6 patatas grandes (2 kg),
peladas

aceite vegetal para freír

1. Lave y seque las patatas.
Córteles en rodajas de
1 cm de grosor. Después,
corte cada rodaja en
bastones de 1 cm de
grosor (vea la nota).

2. Caliente el aceite en
una sartén honda y de
fondo pesado, introduzca
las patatas por tandas y
fríalas a fuego medio
durante 4 minutos o

hasta que estén
ligeramente doradas.
3. Retírelas del fuego con
unas pinzas y deje que se
escurran sobre papel
absorbente.

4. Cuando estén listas
para servir, vuelva a
calentar el aceite, fríalas
de nuevo, también por
tandas, pero esta vez
hasta que estén crujientes
y doradas. Déjele que se
escurran sobre papel
absorbente y sírvelas al
instante.

Nota: No es necesario
cortar las patatas en
bastones; también resultan
deliciosas cortadas en
rodajas o otras formas. Si
quiere preparar las patatas
con amilación, siga
los pasos hasta el 2 y
guárdelas en la nevera o
congelelas. Para la
fritura, no ponga más de
1/2 de aceite en la sartén.

Patatas fritas y Patatas
aderezadas con comino





Croquetas de patata almendradas

Tiempo de preparación:

20 min. + 30 min.

de refrigeración:

20 minutos

Para 4-6 personas



3 patatas grandes (1 kg),
peladas y cortadas en
cubitos

1 huevo

15 g de mantequilla
pimienta recién molida
1/4 cucharadita de salsa
mayonesa molida

1 taza de harina

80 g de almendras cortadas
en láminas, para rebozar

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte una placa de 32 x 28 cm con mantequilla derretida o aceite. Cueza las patatas en agua hirviendo hasta que estén tiernas, escúrralas y hágalas puré. Colóquelas en un bol y mézclelas bien con la yema de huevo, la mantequilla, la mostaza y pimienta al gusto. Deje que se enfríe. 2 Extienda harina por una hoja de papel encerado. Introdúzca la mezcla en una manga pastelera con la boquilla en forma de tubo y haga tiras de 4 cm de longitud. También puede formar las

croquetas con las manos, dándole el tamaño de una nuez. Enharínalas, dándoles el exceso. 3 Bájelas en la clara de huevo poco batida, rebózalas con las almendras y presiónese con firmeza. 4 Colóquelas en la fuente preparada y refrigérelas durante 30 minutos. Cúrralas durante 20 minutos o hasta que estén doradas.

Puré de patatas

Tiempo de preparación:

10 minutos

Tiempo de cocción:

12 minutos

Para 4 personas



4 patatas medianas
(920 g), peladas y
picadas
pimienta recién molida
15 g de mantequilla
1/4 taza de crema agria

1 Cueza las patatas en abundante agua hirviendo hasta que estén tiernas. Escúrralas y hágalas puré. 2 Añada los demás ingredientes y mézclelos bien. Vuelva a calentar la mezcla a fuego lento.

Nota: Para conseguir un sabor ligeramente ácido, añada la crema agria por vaguitas, hasta líquida o leche.

Pastel de patata y manzana

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 4 personas



4 patatas grandes
(1,3 kg), peladas
1 manzana grande verde,
pelada y sin corazón
1 cebolla pequeña rallada
pimienta recién molida
1/4 cucharadita de hojas de
mostaza seca
2 decimas de ajo machado
2 huevos, poco batidos
2 cucharadas de aceite de
oliva

1 Precaliente el horno a 220°C. Corte las patatas y la manzana en láminas rectangulares de unos 5 cm de longitud, y colóquelas en un bol. Añada la cebolla, el tomillo, el ajo, los huevos y pimienta al gusto. 2 En una bandeja redonda de horno caliente aceite durante 5 min. y extienda la mezcla. Hornéela 20 min. o hasta que esté dorada y crujiente. Sirvala con una salsa.

CONSEJO

La pimienta blanca es más picante que la negra. Utilícela en platos que no tengan mucho color y cuya presentación sea importante.

De arriba abajo: Puré de patatas y manzana, Croquetas de patata almendradas y Puré de la crema

Ensalada de patata y alcachofa

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 4-6 personas



500 g de patatas nuevas
"baby" lavadas
2 cucharaditas de ralladura
de limón
½ taza de crema de limón
½ taza de aceite de oliva
4 cebollitas, cortadas en
rodajas en diagonal
½ cucharadita de pimienta
molida
300 g de corazones de
alcachofa, escurrelos y
porridos por la mitad

1 Cueza las patatas en
abundante agua hirviendo
hasta que estén tiernas.
Escúrralas y póngalas en
un bol. Añade la ralladura
y el zumo de limón.
tápelo y déjelo enfriar un
poco.
2 Justo antes de servir,
mezcla el aceite, las
cebollitas, la pimienta y
los corazones de alcacho-
fa. Sirva la ensalada a
temperatura ambiente.

Nota: Esta ensalada puede
prepararse un día antes de
comerla. Tápela y
guárdela en el frigorífico,
pero sírvela a temperatura
ambiente.

Ensalada de patata y encurtidos

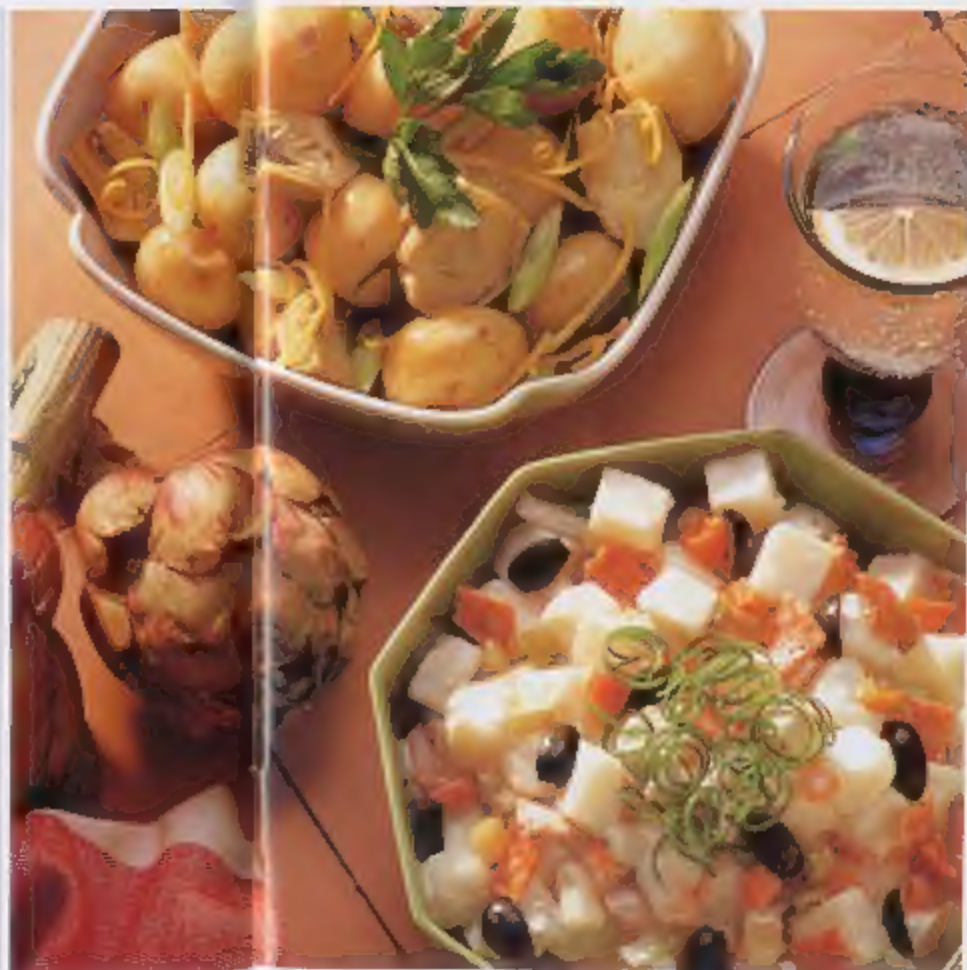
Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción: nulo
Para 6 personas



12 patatas pequeñas
(1,2 kg), peladas y
cortadas en dados
1 cebolla pequeña picada
125 g de salami cortado
1 taza de encurtidos
(ver la nota)
½ taza de aceitunas verdes
a negro (si basta)
½ taza de mayonesa
½ taza de crema agria
pimienta recién molida

1 Cueza las patatas en
agua hirviendo hasta que
estén tiernas. Escúrralas y
póngalas en un bol.
2 Añade el resto de
ingredientes y agrega
pimienta al gusto.
Mézclalo todo bien y
sirvelo caliente, como
acompañamiento.

Nota: Exote una gran
variedad de hortalizas en
conserva (o encurtidos)
envasados en tarros, que
pueden adquirirse en
supermercados, aunque
también se venden a peso
en establecimientos de
comida preparada. Elíjlos
de colores y texturas
variadas.



*Ensalada de patata y alcachofa (arriba) y Ensalada de
patata y encurtidos (abajo)*

Ensalada europea

tiempo de preparación: 25 minutos + 1 hora
para 4 personas
ingredientes: 1 cebolla verde, 1 zanahoria, 1 pepino, 1 tomate, 1 lechuga, 1 huevo, 1 queso, 1 aceite, 1 vinagre, 1 sal, 1 pimienta.



1. Cortar la cebolla en rodajas finas.
2. Cortar la zanahoria en rodajas finas.
3. Cortar el pepino en rodajas finas.
4. Cortar el tomate en rodajas finas.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el huevo en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

1. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
2. Hervir las patatas en agua con sal durante 15 minutos.
3. Escurrir las patatas y dejarlas enfriar.
4. Cortar las patatas en cubitos de 1 cm.
5. Cortar la lechuga en rodajas finas.
6. Cortar el tomate en rodajas finas.
7. Cortar el queso en rodajas finas.
8. Cortar el aceite en rodajas finas.
9. Cortar el vinagre en rodajas finas.
10. Cortar la sal en rodajas finas.
11. Cortar la pimienta en rodajas finas.

4. Decorarla con las rodajas de huevo duro y espolvorearla con el perejil picado.

Ensalada de patata al cuantro

tiempo de preparación: 15 min.

Para 4-6 personas



6 patatas grandes (2 kg)
cebolla y coriandro en
finas.

3 tazas de vinagre de uva
blanca.

3 tazas de aceite de oliva
dorado de tipo castilla.

1 cucharada de pimentón
dulce, cortado en trozos.

1 cucharadita de guindilla
roja, cortada en juliana.

1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de vinagre.

1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de vinagre.

1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de vinagre.

1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de vinagre.

1 cucharadita de sal.

1 cucharadita de vinagre.

Ensalada de patata y calabaza

tiempo de preparación: 25 minutos

tiempo de cocción: 1 hora

Para 4-6 personas



500 g de calabaza cortada

1/2 taza de aceite de oliva
dorado.

1/2 taza de vinagre de uva
blanca.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.

1/2 taza de queso parmesano
gratificado.



Nota: Si se desea,

se puede agregar

a la ensalada y decorar con

Entrantes substanciosos

Las patatas no parecen un simple vegetal y, por tanto, no son adecuadas para entrantes, pero las recetas que ofrecemos a continuación demuestran todo lo contrario. Sopas, purés, buñuelos, hojaldres y tortas son algunos ejemplos de la gran variedad de platos, fríos o calientes, que constituyen el entrante ideal para una comida.

Para facilitar las cosas de elaboración de los platos, algunas de las recetas pueden prepararse totas o parcialmente con uno o dos días de antelación, mientras que otras pueden mantenerse congeladas hasta cuatro semanas.

Tortitas de patata y queso con salsa de manzana

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de reposo:

15 minutos

Porciones: 4 personas



2 tazas de puré de patatas

1 taza de queso parmesano emmental rallado

2 cucharadas de mantequilla sin sal

2 cucharadas de leche condensada

1 cucharadita de aceite

Salsa de manzana

2 cucharadas de mantequilla
peladas y sin saladas

2 cucharadas de azúcar
fresco picado

1 cucharada de vinagre
de vino blanco

1 taza de manzanas
cortadas en trozos

1 taza de azúcar
fresco

1 taza bien mezclada, pero
no demasiado

2 cucharadas de mantequilla
sin sal

2 cucharadas de leche
condensada

1 cucharadita de aceite

En un plato de servir, se coloca el puré de patatas y queso parmesano emmental rallado. Se cubre con la salsa de manzana y se sirve. (pág. 25) y Tortitas de patata y queso con salsa de manzana



mezcla de patatas y verduras a la vez. Frías a fuego medio durante 3 minutos por cada lado o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. Se sirven con salsa de mayonesa y un poco de queso. Se sirven calientes o frías.

Nota: No es recomendable congelar las tortitas de patata, pero pueden prepararse hasta con 3 días de antelación y guardarse, cubiertas, en el frigorífico. Justo antes de servir, calientálas en el horno a 150°C. También puede prepararse la salsa de mayonesa 3 días antes y conservarla en el frigorífico.



Una de las tortitas de patata y verduras.

Mansco a la Mornay con puré de patatas

Ingredientes para 4 personas:

1 kg de patatas

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

100 g de queso

100 g de mantequilla

100 g de leche

100 g de harina

Fríos de patata a las finas hierbas

Tiempo de preparación

Tiempo de cocinado

Por persona

Cero a la persona



1 kg de patatas
1 cebolla
100 g de aceite
100 g de queso parmesano

1 kg de cebollino fresco

1 cucharada de orégano

1 kg de patatas

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

1 kg de queso parmesano

Patatas crujientes

Tiempo de preparación

Tiempo de cocinado

Por persona

Cero a la persona



6 patatas medianas

1 kg

1 kg de aceite de oliva

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

crujientes. Hornéas 10 minutos o hasta que el queso se derrita y las patatas con una costra y pan de azúcar duro.

5 Para preparar el relleno, calienta aceite en una sartén y saltea el bacor fuego medio-alto hasta que quede bien dorado. Añade la cebolla y el ajo y trahen hasta que la cebolla este normal. Agregado a la mezcla de patata, añade la crema agria, el cebollino y pimienta al gusto.

Taramasalata

Tiempo de preparación

Tiempo de cocinado

Por persona

Cero a la persona



1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg

1 kg



Fríos de patata a las finas hierbas crujientes. Relleno: cebollino, aceite de oliva, queso parmesano, orégano.

mezcla de aceite, queso de cabra, cebollino y queso parmesano por la picadora. Hornéas 10 segundos a fuego medio.

7 Mientas prepara la patata, añade la

Nota: las fritas de bacor y cebollino pueden aderezarse en sartén o cacerola con la mezcla de hierbas de comida preparada y supercondensado de calidad.



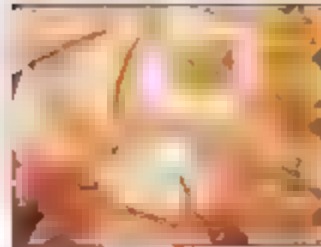
1. Se pelan las patatas.



2. Se cortan las patatas en cubitos.



3. Se sirve la tortilla de patatas.



1. Se cortan las patatas en cubitos.



2. Se cortan las patatas en cubitos.

Elajaldres de patata con especias

Ingredientes:

1 kg de patatas

100 g de aceite de oliva

100 g de queso rallado

100 g de jamón serrano

100 g de pimiento rojo

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento amarillo

100 g de pimiento negro

100 g de pimiento morrón

100 g de pimiento dulce

100 g de pimiento picante

100 g de pimiento ancho

100 g de pimiento largo

100 g de pimiento redondo

100 g de pimiento ovalado

100 g de pimiento triangular

100 g de pimiento cuadrado

100 g de pimiento rectangular

100 g de pimiento circular

100 g de pimiento elíptico

100 g de pimiento triangular

100 g de pimiento cuadrado

100 g de pimiento rectangular

100 g de pimiento circular

Preparación:

1. Se lavan las patatas y se cortan en cubitos.

2. Se calienta el aceite de oliva en una sartén.

3. Se añaden las patatas y se cocinan a fuego medio.

4. Se añaden las especias y se cocinan a fuego medio.

5. Se añaden el queso rallado y el jamón serrano.

6. Se cocinan a fuego medio hasta que estén dorados.

7. Se sirven calientes.

8. Se sirven fríos.

9. Se sirven templados.

10. Se sirven con patatas cocidas.

11. Se sirven con patatas fritas.

12. Se sirven con patatas al horno.

13. Se sirven con patatas hervidas.

14. Se sirven con patatas cocidas.

15. Se sirven con patatas fritas.

16. Se sirven con patatas al horno.

17. Se sirven con patatas hervidas.

18. Se sirven con patatas cocidas.

19. Se sirven con patatas fritas.

20. Se sirven con patatas al horno.

21. Se sirven con patatas hervidas.

22. Se sirven con patatas cocidas.

23. Se sirven con patatas fritas.

24. Se sirven con patatas al horno.

25. Se sirven con patatas hervidas.

26. Se sirven con patatas cocidas.

Ingredientes:

1 kg de patatas

100 g de aceite de oliva

100 g de queso rallado

100 g de jamón serrano

100 g de pimiento rojo

100 g de pimiento verde

100 g de pimiento amarillo

100 g de pimiento negro

100 g de pimiento morrón

100 g de pimiento dulce

100 g de pimiento picante

100 g de pimiento ancho

100 g de pimiento largo

100 g de pimiento redondo

100 g de pimiento ovalado

100 g de pimiento triangular

100 g de pimiento cuadrado

100 g de pimiento rectangular

100 g de pimiento circular

100 g de pimiento elíptico

100 g de pimiento triangular

100 g de pimiento cuadrado

100 g de pimiento rectangular

100 g de pimiento circular

100 g de pimiento elíptico

100 g de pimiento triangular

CONSEJO

Se pueden utilizar patatas de cualquier variedad.

Se pueden utilizar especias de cualquier tipo.

Se pueden utilizar queso rallado de cualquier tipo.

Se pueden utilizar jamón serrano de cualquier tipo.

Se pueden utilizar pimientos de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas cocidas de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas fritas de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas al horno de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas hervidas de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas cocidas de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas fritas de cualquier tipo.

Se pueden utilizar patatas al horno de cualquier tipo.



Tortitas de patata y salmón

Ingredientes para 4 personas
400 g de patatas
100 g de salmón
1 huevo
100 g de queso
100 g de salsa de tomate
100 g de queso



1. Se lavan las patatas y se cortan en trozos.
2. Se cocinan en agua con sal.

3. Se cuecen los trozos de salmón en agua con sal.

4. Se cuece el huevo en agua con sal.

5. Se cuece el queso en agua con sal.

6. Se cuece la salsa de tomate en agua con sal.

7. Se cuece el queso en agua con sal.

8. Se cuece el queso en agua con sal.

9. Se cuece el queso en agua con sal.

10. Se cuece el queso en agua con sal.

11. Se cuece el queso en agua con sal.

La tortita de patata y salmón

Ingredientes para 4 personas
400 g de patatas
100 g de salmón
1 huevo
100 g de queso
100 g de salsa de tomate
100 g de queso

1. Se lavan las patatas y se cortan en trozos.
2. Se cocinan en agua con sal.

3. Se cuecen los trozos de salmón en agua con sal.

4. Se cuece el huevo en agua con sal.

5. Se cuece el queso en agua con sal.

6. Se cuece la salsa de tomate en agua con sal.

7. Se cuece el queso en agua con sal.

8. Se cuece el queso en agua con sal.

9. Se cuece el queso en agua con sal.

10. Se cuece el queso en agua con sal.

11. Se cuece el queso en agua con sal.

Preparación de la tortita de patata y salmón

1. Se lavan las patatas y se cortan en trozos.
2. Se cocinan en agua con sal.

3. Se cuecen los trozos de salmón en agua con sal.

4. Se cuece el huevo en agua con sal.

5. Se cuece el queso en agua con sal.

6. Se cuece la salsa de tomate en agua con sal.

7. Se cuece el queso en agua con sal.

8. Se cuece el queso en agua con sal.

9. Se cuece el queso en agua con sal.

10. Se cuece el queso en agua con sal.

11. Se cuece el queso en agua con sal.

12. Se cuece el queso en agua con sal.

Crema de tomate y patata

Ingredientes para 4 personas
400 g de patatas
100 g de tomate
100 g de queso
100 g de salsa de tomate
100 g de queso

1. Se lavan las patatas y se cortan en trozos.

2. Se cocinan en agua con sal.

3. Se cuecen los trozos de tomate en agua con sal.

4. Se cuece el queso en agua con sal.

5. Se cuece la salsa de tomate en agua con sal.

6. Se cuece el queso en agua con sal.

7. Se cuece el queso en agua con sal.

Consejos

1. Se lavan las patatas y se cortan en trozos.
2. Se cocinan en agua con sal.
3. Se cuecen los trozos de tomate en agua con sal.
4. Se cuece el queso en agua con sal.
5. Se cuece la salsa de tomate en agua con sal.
6. Se cuece el queso en agua con sal.
7. Se cuece el queso en agua con sal.

Sopa rápida de pescado y patata

Temp. de preparación: 10 min.

Temp. de cocción: 20 minutos

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Sopa de patatas belga

Temp. de preparación: 10 min.

Temp. de cocción: 20 minutos

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Vichyssoise

Temp. de preparación: 10 min.

Temp. de cocción: 20 minutos

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas

Para 4 personas



Sopa de patatas helga (tercera y la cuarta)
Sopa rápida de patatas
arriba a la izquierda

Platos principales

La patata es un ingrediente que añade sabor a los platos, sean tradicionales o modernos. El Cordero a la irlandesa con estofado de patatas y el Pastel de puré y carne son recetas clásicas con patata muy apreciadas y propias de climas fríos: las croquetas resultan un aperitivo excelente y las tortillas, cocidos, ñoquis y hamburguesas con patata saben mucho mejor. Son todos ellos platos que satisfacen los apetitos más voraces.



Cordero a la irlandesa con estofado de patatas

Tiempo de preparación:
25 minutos

Tempo de cocción:
1 hora a 1 hora y media

Para 4-6 personas



8 patatas medianas
y 2 cebollas

1 kg de chuletitas de cordero
de la parte del cuello

1/2 cucharadita de pimienta
molido

4 cebollas grandes, cortadas
en octavos

2 tazas de caldo de pollo

1 taza de vino t.

16 hojas de perejil fresco

por plato

1 Corte las patatas en rodajas gruesas y reserve la parte de la piel.

2 Disponga la mitad de las patatas en la base de una cazuela. Añada la carne, la pimienta, las cebollas y el resto de patata. Vierta el caldo e agregue las hojas de laurel.

3 Tapete la cazuela con una tapa hermética y cocine a fuego lento por 1 hora. Voltee la cazuela y espolvoree con el perejil.

Nota: Es esencial formar la base de patatas, ya que al hervir durante la cocción, espesan el caldo y confieren a este plato su carácter sustancioso. Puede prepararse 2 días antes, guardarse en la nevera, pero no congelarse.

Tortina de carne con patatas (pág. 36).
Cordero a la irlandesa con estofado de patatas



Ternina de carne con patatas

Tiempo de preparación:

50 minutos

Tiempo de cocción:

1 hora 20 minutos

Para 4-6 personas



1 kg de carne picada de

cerdo, resaca o

carne de vaca, de pavo

molido blanco o negro

1/2 taza de leche evaporada

1 taza de pan batido

1 taza de aceite de oliva

1 taza de queso rallado

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas picadas

1 taza de cebolla

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

2 tazas de puré de papas

1 taza de cebolla

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1. Precaliente el horno a

350° F (175° C).

2. Pica la carne en trozos

pequeños y colócala en

una sartén con aceite.

3. Después de cocinarla

por 10 minutos, agrega

la leche y la papas

picadas y cocina por

10 minutos más.

4. Cubre la base del molde

con trozos de bacon y

diviértete a cocinar la

carne por 10 minutos.

5. Agrega la papas

picadas y cocina por

10 minutos más.

buenas y cubríalas con el

resto de la mezcla.

6. Hornéalala a 350° F

que la mezcla se despegue

del molde. Retírela del

horno y espere 5 minutos.

7. Retirar los papeles sobrantes

del molde, darle la

vuelta y colóquela la ternina

en una pila de horno.

8. Extiéndela el puré de

patatas por encima del

pastel, úntelo con mantequilla

derretida y cocínala

que la patata se dore.

9. Sírvela acompañada de

una salsa picante o una

vinagreta.

Después sírvela caliente en

rodajas, caliente o fría.

10. Este pastel, ideal para

picnics, puede prepararse

sin salsa, pero así se

acompaña mejor.

Tarta de verduras

Tiempo de preparación:

10 min + 10 min

Tiempo de cocción:

20 minutos

Para 4-6 personas



Para:

1 1/2 tazas de harina

1 taza de mantequilla

1 taza de queso

1 taza de agua

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

Relleño

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate

1 taza de papas

1 taza de cebolla

1 taza de tomate



patas que en cada de los

trozos del molde con un

recheado de queso y

se cocina durante 10 mi

nutos en el trapo.

4. Cubre la pasta con

papel encerado y déjala

durante 12 minutos, retírela

del papel y el arroz y las

legumbres y herviéndola

otros 15 minutos o hasta

que la pasta esté cocida y

se dore. Déjala que se enfríe

un poco.

5. Para preparar el relleno,

derreta la mantequilla en

una sartén y fría la cebolla

a fuego medio 2 minutos.

Añade las espinacas y la

carne picada, apé

trílas hasta que las

minacas estén bien

6. Extiende el relleno en la

base del molde y cubre

Curry de buey con patatas

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4-6 personas



Se necesita: 1 kg de carne de buey, 1 kg de patatas, 1 kg de cebolla, 1 kg de ajo, 1 kg de pimiento, 1 kg de tomate, 1 kg de leche, 1 kg de aceite, 1 kg de sal, 1 kg de especias.

1. Se corta la carne en trozos pequeños y se cocina en una cacerola con agua durante 1 hora.

2. Se cortan las patatas en cubitos y se cocinan en agua durante 15 minutos.

3. Se cortan la cebolla y el ajo en trozos pequeños y se cocinan en aceite durante 5 minutos.

4. Se añaden los trozos de carne y las patatas a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

5. Se añaden los trozos de cebolla y ajo a la cacerola y se cocinan durante 5 minutos.

6. Se añaden los trozos de tomate y la leche a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

7. Se añaden las especias y la sal a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

8. Se sirve el curry de buey con patatas.

9. Se sirve el curry de buey con patatas.

10. Se sirve el curry de buey con patatas.

11. Se sirve el curry de buey con patatas.

12. Se sirve el curry de buey con patatas.

13. Se sirve el curry de buey con patatas.

14. Se sirve el curry de buey con patatas.

15. Se sirve el curry de buey con patatas.

16. Se sirve el curry de buey con patatas.

17. Se sirve el curry de buey con patatas.

18. Se sirve el curry de buey con patatas.

19. Se sirve el curry de buey con patatas.

20. Se sirve el curry de buey con patatas.

Gratinado de pollo con patatas

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora
Para 4-6 personas



Se necesita: 1 kg de pollo, 1 kg de patatas, 1 kg de cebolla, 1 kg de ajo, 1 kg de pimiento, 1 kg de tomate, 1 kg de leche, 1 kg de aceite, 1 kg de sal, 1 kg de especias.

1. Se corta el pollo en trozos pequeños y se cocina en una cacerola con agua durante 1 hora.

2. Se cortan las patatas en cubitos y se cocinan en agua durante 15 minutos.

3. Se cortan la cebolla y el ajo en trozos pequeños y se cocinan en aceite durante 5 minutos.

4. Se añaden los trozos de pollo y las patatas a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

5. Se añaden los trozos de cebolla y ajo a la cacerola y se cocinan durante 5 minutos.

6. Se añaden los trozos de tomate y la leche a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

7. Se añaden las especias y la sal a la cacerola y se cocinan durante 15 minutos.

8. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

9. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

10. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

11. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

12. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

13. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

14. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

15. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

16. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

17. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

18. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

19. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

20. Se sirve el gratinado de pollo con patatas.

2. Ponga el pollo en una cacerola con el agua, el vino, las hojas de laurel y la piel de limón. Lleve a ebullición y deje que hierva a fuego lento, tapado, durante 10 minutos.

Retire el pollo, pero deje que el caldo siga hirviendo, sin tapar, hasta que

Retire las hojas de laurel y corte cada pechuga en

3. Caliente la mantequilla en la cacerola mediana y añada la harina. Cocine a fuego lento a medium hasta que la mezcla esté algo dorada. Agregue el caldo reservado y la leche de forma gradual, reme-

tando medio a minuto o hasta que la mezcla hierva y espese. Deje que hierva por minuto y retírela del fuego. Deje que se enfríe durante 5 minutos. Agregue la mayonesa. La mayonesa y el resto de ingredientes.

4. Espongamos la mitad de las patatas en la base de la fuente cubriéndola con el pollo y una capa de las patatas restantes.

Finalmente, verta la salsa

5. Gratinee el gratinado de pollo con patatas en una temperatura de 180°C durante 15 minutos.

6. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

7. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

8. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

9. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

10. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

11. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

12. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

13. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

14. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

15. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

16. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

17. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

18. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

19. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

20. Gratinee el gratinado de pollo con patatas.

Gratinado de pollo
Curry de buey con patatas (abaja)





Torula campestris

[illegible]
$$U = \begin{pmatrix} 1 & -\frac{\sqrt{2}}{2} \\ \frac{\sqrt{2}}{2} & 1 \end{pmatrix}, \quad U^{-1} = \begin{pmatrix} 1 & \frac{\sqrt{2}}{2} \\ -\frac{\sqrt{2}}{2} & 1 \end{pmatrix}$$

(continued)

[illegible][illegible]

• 2.7 7. 11

Table 1. *Continued*

101

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

	λ_1	α	17	17	48	117.4
P	3148	11	γ_{12}			
	$C_{21,22}$	$\lambda_2^2 \lambda_1^2 \gamma_{12}^2 / P$				3777.7

$\int_{\mathbb{R}^n} |\nabla f|^2 dx = \int_{\mathbb{R}^n} |\nabla f|^2 dx = \int_{\mathbb{R}^n} |\nabla f|^2 dx$

[illegible][illegible]

Empañada de
patatas y queso

[illegible][illegible]

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 25 x 15 x 5 cm con mantequilla derretida o aceite. Fórralo con papel y engrase también.

2 Tamiece la harina en un bol, forme un hueco en el centro y añada las patatas y los huevos. Trabaje la mezcla hasta que quede homogénea. Pánela con la mano izquierda, con la otra la de la derecha, para dar la forma de gañapilla y mezcle bien.

3 Partienda la mitad de la mezcla de patata en el molde precalentado, cubrála con la mezcla de masa y añada el resto de patata encima de todo.

4 Espolvoreela con el queso y hornéela 40 minutos o hasta que quede dorada y consistentemente. Antes de comerla es preferible dejarla en el horno 5 minutos. Sírvala con nachos, tomates, aguacate y una cucharada de crema agria.

Nota: Es preferible preparar esta receta el mismo día que la de consumirse y no es aconsejable congelarla.

Hamburguesas de patata y queso

Tiempo de preparación:

30 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Nivel de dificultad:



Ingredientes: 100 g de patata, 100 g de queso, 100 g de carne de res, 100 g de pan de molde, 100 g de cebolla, 100 g de huevo, 100 g de aceite.

1 Ponga a hervir la patata en agua con sal y cocínala durante 15 minutos.

2 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

3 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

4 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

5 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

6 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

7 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

8 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

9 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

10 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

11 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

12 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

13 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

14 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

15 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

16 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

17 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

18 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

19 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

20 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

21 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

22 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

23 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

24 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

25 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

26 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

27 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

28 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

29 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

30 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

31 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

32 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

33 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

34 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

35 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

36 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

37 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

38 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

39 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

40 Parta el pan de molde en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

41 Parta el queso en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

42 Parta el huevo en trozos pequeños y cocínalo en una sartén con aceite.

43 Parta la patata en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

44 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

45 Parta la cebolla en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.



Imagen de patatas fritas y queso.

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 25 x 15 x 5 cm con mantequilla derretida o aceite. Fórralo con papel y engrase también.

2 Parta la carne en trozos pequeños y cocínala en una sartén con aceite.

3 Engrase una cazuela poco profunda y una haca que estén limpias y añada el queso por encima. Si calza al instante.

4 Parta la masa y la haca en un bol y caliéntala a fuego lento. Agrega el caldo de pollo, añada pimienta al gusto. Vierta esa mezcla en las patatas.

5 Engrase una cazuela poco profunda y una haca que estén limpias y añada el queso por encima. Si calza al instante.

6 Parta la masa y la haca en un bol y caliéntala a fuego lento. Agrega el caldo de pollo, añada pimienta al gusto. Vierta esa mezcla en las patatas.

Consejo

La mayor parte de la masa de la patata se utiliza para la haca. Por ello, según el tipo de patata utilizada, puede prepararse con la piel, aunque la receta indique lo contrario.

Noquis con crema de queso azul

Tiempo de preparación:
40 minutos

Tiempo de cocción:
10 minutos

Para 4-6 personas



1 patatas medianas
1690 g), peladas y
cortadas

7 tazas de harina blanca
40 g de mantecquilla
derretida

1/2 taza de queso
parmesano rallado
pimentón recién molido

Sal
60 g de mantecquilla
2 cucharaditas de harina
2 tazas de leche
1/2 cucharadita de mostaza
en polvo

pimentón recién molido
125 g de queso castella
azul, desmenuzado
1 rebollera patatas

1. **Cueza las patatas en** abundante agua hirviendo hasta que estén hechas en un agua y sagalas pure. Ponga a cocer un litro de la harina tamizada, la mantecquilla, el parmesano y pimentón a gusto. Vuelva a cocer todo bien y póngalo en una sopa, fíele un poco en la olla hasta que se

le quite 4 o 5 minutos hasta obtener una masa. 2. **Aléjela la masa en** un cazo de 2.5 litros y mézclala bien. Mezque y aplaste las bolas con un tenedor. 3. **Leve a ebullición** una olla con agua y cueza los noquis a fuego lento durante 5 minutos hasta que floten en el agua.

4. **Para preparar la salsa,** calienta la mantecquilla en un cazo, añade la harina. Cuézalo todo a fuego lento sin pausas de 10 minutos. hasta que se haya secado. 5. **Leve a ebullición** una olla con agua y cueza la harina de forma que se seque un poco hasta obtener

una mezcla fina. Remueva sin parar. Cueza a fuego medio o mínimo hasta que hierva y espese. 6. **Leve a ebullición** una olla con agua y cueza la harina de forma que se seque un poco hasta obtener una mezcla fina. Remueva sin parar. Cueza a fuego medio o mínimo hasta que hierva y espese. 7. **Leve a ebullición** una olla con agua y cueza la harina de forma que se seque un poco hasta obtener una mezcla fina. Remueva sin parar. Cueza a fuego medio o mínimo hasta que hierva y espese.

Nota: Los noquis también se pueden hacer con queso azul y pimentón recién molido.

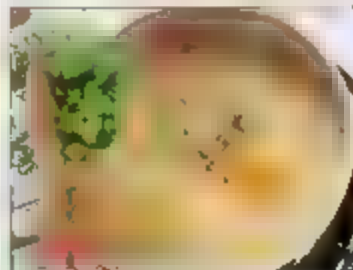
CONSEJO

No gaste las patatas en el refrigerador, pues que se ablanden y se vuelvan a cocer. Si se ablandan, resultante adjuntará un sabor particularmente dulce. Se ablandan en las patatas se dejan a temperatura ambiente durante unos días. El azúcar volverá a convertirse en almidón.

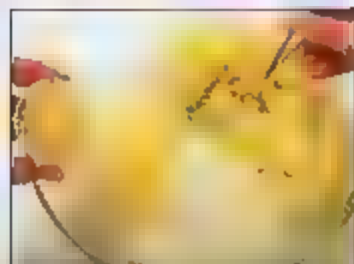
Noquis con crema de queso azul



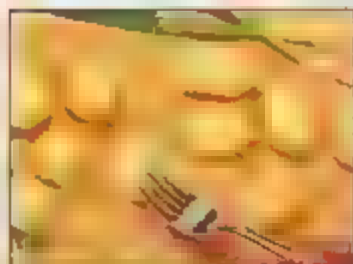
1. **Se cuecen las patatas en** abundante agua hirviendo hasta que estén hechas en un agua y sagalas pure.



2. **Se cuecen las patatas en** abundante agua hirviendo hasta que estén hechas en un agua y sagalas pure.



3. **Para preparar la salsa,** calienta la mantecquilla en un cazo, añade la harina. Cuézalo todo a fuego lento sin pausas de 10 minutos.



4. **Leve a ebullición** una olla con agua y cueza la harina de forma que se seque un poco hasta obtener una mezcla fina.

Ран у боју на

Eppure la malattia non s'interdice l'attività. Il malato può essere felice, può essere un buon lavoratore, può essere un buon padre di famiglia. Ma il suo corpo è in preda a una lotta continua, a una lotta che si manifesta con l'abbassamento dell'appetito.

También en este tipo de cocina la pasta no sorprende por la gran cantidad de recetas que puede usarse y que proporcionalmente es más económica. Ahora que la moda de la pasta es tan alta como está, es importante tener en cuenta que la pasta es un alimento que se puede preparar de muchas maneras y que puede ser una gran fuente de energía y nutrientes.

Leche de vaca y chocolate: la mejor alternativa para el desayuno



Recepta de patata y queso

$$J_1(11)_{11} = J_1(11) \cdot \mathcal{F}ad(1, 14)_{11}$$

711 19

[illegible]

11. $\frac{1}{2}$ or 50%

$\frac{1}{2} \log \frac{1}{2}$

[illegible]

	11	12	13	14
1	1	1	1	1
2	1	1	1	1
3	1	1	1	1
4	1	1	1	1
5	1	1	1	1
6	1	1	1	1
7	1	1	1	1
8	1	1	1	1
9	1	1	1	1
10	1	1	1	1
11	1	1	1	1
12	1	1	1	1
13	1	1	1	1
14	1	1	1	1
15	1	1	1	1
16	1	1	1	1
17	1	1	1	1
18	1	1	1	1
19	1	1	1	1
20	1	1	1	1
21	1	1	1	1
22	1	1	1	1
23	1	1	1	1
24	1	1	1	1
25	1	1	1	1
26	1	1	1	1
27	1	1	1	1
28	1	1	1	1
29	1	1	1	1
30	1	1	1	1
31	1	1	1	1
32	1	1	1	1
33	1	1	1	1
34	1	1	1	1
35	1	1	1	1
36	1	1	1	1
37	1	1	1	1
38	1	1	1	1
39	1	1	1	1
40	1	1	1	1
41	1	1	1	1
42	1	1	1	1
43	1	1	1	1
44	1	1	1	1
45	1	1	1	1
46	1	1	1	1
47	1	1	1	1
48	1	1	1	1
49	1	1	1	1
50	1	1	1	1
51	1	1	1	1
52	1	1	1	1
53	1	1	1	1
54	1	1	1	1
55	1	1	1	1
56	1	1	1	1
57	1	1	1	1
58	1	1	1	1
59	1	1	1	1
60	1	1	1	1
61	1	1	1	1
62	1	1	1	1
63	1	1	1	1
64	1	1	1	1
65	1	1	1	1
66	1	1	1	1
67	1	1	1	1
68	1	1	1	1
69	1	1	1	1
70	1	1	1	1
71	1	1	1	1
72	1	1	1	1
73	1	1	1	1
74	1	1	1	1
75	1	1	1	1
76	1	1	1	1
77	1	1	1	1
78	1	1	1	1
79	1	1	1	1
80	1	1	1	1
81	1	1	1	1
82	1	1	1	1
83	1	1	1	1
84	1	1	1	1
85	1	1	1	1
86	1	1	1	1
87	1	1	1	1
88	1	1	1	1
89	1	1	1	1
90	1	1	1	1
91	1	1	1	1
92	1	1	1	1
93	1	1	1	1
94	1	1	1	1

1997

$$I_{\text{eff}} = \frac{1}{2} \sum_{i=1}^n \frac{1}{\lambda_i} \left(\frac{\partial f}{\partial x_i} \right)^2$$

*NOT IN USE

[illegible]

$f_{111} = 3$
 $f_{112} = 1$ $f_{121} = 1$ $f_{122} = 1$

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 26

PLC

Fig. 11. 17. β .

J. Polym. Sci. Part A: Polym. Chem.

As a result, the following results are obtained:

$$d(\log \Omega) = -\frac{2}{3} \frac{d\eta}{\eta} \quad (92)$$


Pan de patata con sosa

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

25 minutos

Para un pan de 20 cm



2 tazas de harina integral
1/2 taza de harina blanca
2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
2 cucharaditas de vinagre
40 g de manteca

1/2 taza de copos de avena
1 taza de puré de patata
130 g de patata cruda
1 taza de leche desnatada
harina pan, espolvorear

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte una bandeja de horno de 32 x 28 cm con manteca fundida y espolvoreela con harina.
2 Tamice la harina integral y el extracto sódico en un cuenco grande. Añada la manteca troceada.
3 Con los dedos trabaje la manteca y la harina durante 3 minutos o hasta que la mezcla sea de textura fina y homogénea. Añada los copos de avena y la patata y remueva.
4 Vierta la leche y remueva con un cuchillo hasta obtener una masa fina. Pásela a una superficie enharinada y trábajela suavemente durante 2 o 3 minutos o hasta que sea homogénea. Forme una

bola y cóquela sobre la bandeja preparada. Aliméntela hasta que tenga 4 cm de grosor. Córtela luego en cuartos y espolvoreela con la harina adicional.
5 Hornee el pan de avena 25 minutos hasta que haya crecido y esté dorado o hasta que al tocarlo con el dedo quede esta salga limpia. Vuelque en una rejilla y déjelo enfriar con manteca.

Galletas saladas de queso y patata

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

10 minutos

Para 10 galletas



1 taza de harina blanca
1/2 taza de puré de patata
1/2 g de patata cruda

2 cucharaditas de queso parmesano rallado
1 cucharadita de pimienta de cayena
1/2 taza de queso gruyère o emmental rallado

1/2 taza de leche desnatada
1/2 taza de copos de avena

1 Precaliente el horno a moderadamente caliente (210°C). Unte una bandeja de horno con manteca fundida o aceite.

2 Incorpore a un bol la harina tamizada, la patata y queso parmesano. La

leche y el huevo. La mezcla y una pizca de pimienta de cayena y remueva con una cuchara de madera para mezclar bien.
3 Enharinase las manos y labore bolas con porciones de 1 cucharada comal de mezcla. Rebócese las bolas con el queso y la avena y péchelas hasta obtener círculos de unos 4 cm de diámetro.
4 Coloque las galletas sobre la bandeja preparada y huelaslas durante 10 minutos o hasta que estén algo crujientes. Enfrías

Pan de patata

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

15 minutos

Para un pan de 20 cm



2 tazas de harina blanca
1 taza de harina de fuerza
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
40 g de manteca
1/2 cucharadita de extracto sódico
1 taza de puré de patata
130 g de patata cruda
1 taza de leche desnatada
1 taza de puré de patata
1 taza de leche desnatada
1 taza de puré de patata

1 Precaliente el horno a 80°C. Unte un molde hondo de 20 cm con manteca fundida o aceite. Forre la base y las



Pan de patata (arriba derecho). Pan de patata y una galleta de queso y patata.

paredes con papel y un aceite adicional.
2 Pasa a un bol la harina tamizada, la sal y la sosa. Añada manteca y azúcar y con los dedos mezcla la harina y la manteca durante 3 minutos o hasta

que la mezcla sea fina y homogénea.
3 Agregue la mezcla de leche con huevo y puré de leche adicional suficiente para conseguir una masa fina; forre con

ela el molde.
4 Con un cuchillo divida la superficie del pan en 12 porciones.
5 Hornéelo durante 15 minutos, vuelque en una rejilla, déjelo enfriar con manteca fundida y déjelo enfriar.



Pastel de chocolate y canela

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel de 20 cm



1/2 taza de leche

1 cucharadita de vinagre de malta

125 g de mantequilla

1/2 taza de azúcar

2 huevos poco batidos

1/2 taza de pacanas picadas

1 taza de puré de patata

(100 g de patata cruda)

1 1/2 taza de harina de fuerza

3 cucharadas de cacao en polvo

2 cucharadas de canela molida

Glaseado

1 taza de azúcar glas

1/2 cucharadita de canela molida

60 g de mantequilla reblandecida

1 cucharada de agua caliente

pacanas adicionales, para decorar

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel. Mezcle la leche y el vinagre y deje

reposar (vea nota).

2 Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco

pequeño hasta que la mezcla comience a ser

ligera y cremosa. Agregue poco a poco el huevo,

removiendo cada vez.

3 Pase la mezcla a un bol grande, añada las pacanas troceadas y el puré de

patata caliente. Con una cuchara de metal, añada

los ingredientes secos tamizados alternados con la

leche y remueva hasta que estén mezclados y la mezcla sea casi homogénea.

4 Pase la mezcla a cucharadas al molde preparado y allane la superficie.

Hornee el pastel durante

45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el

centro ésta salga seca. Déjelo en el molde

durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una

rejilla para que se enfríe. Reparta la cobertura por

la superficie y espolvoree pacanas troceadas por

encima.

5 Para el glaseado: Bata el azúcar glas, la canela, la

mantequilla y el agua caliente hasta que la

mezcla sea cremosa.

Nota: Deje reposar la leche y el vinagre durante

10 minutos a temperatura ambiente o hasta que

espesa; le proporcionará consistencia al pastel.

Pastel de chocolate y canela (arriba).

Pastel de pasas y coco (abajo).

Pastel de pasas y coco

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de cocción:

45 minutos

Para un pastel de 17 cm



1 1/2 tazas de harina de fuerza

1/2 taza de coco seco

1/2 taza de azúcar

1 taza de pasas de Corinto

1/2 taza de puré de patata

(150 g de patata cruda)

1/2 taza de leche

1 Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de 17 cm con

mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las

paredes con papel y engráselo también.

2 Tamice la harina en un cuenco, añada el coco, el

azúcar y las pasas. Forme un hueco en el centro y

añada la patata y la leche a la mezcla de ingredientes.

Remuévala con una

cuchara de madera hasta que esté bien mezclada;

no la bata en exceso.

3 Pase la mezcla al molde a cucharadas. Hornee

durante 45 minutos o hasta que al clavar una

brocheta en el centro, ésta salga seca. Deje el pastel

en el molde durante 5 minutos antes de

volcarlo sobre una

rejilla para enfriar.

Pan de semillas de amapola

Tiempo de preparación:

15 minutos

Tiempo de cocción:

50 minutos

Para 1 unidad:



2/3 taza de harina de fuerza

1/4 taza de aceite

1/4 taza de semillas de amapola

6 tazas de patatas peladas rallada (1 kg)

185 g de mantecquilla fundida y enfriada

2 huevos, poco batidos

1 cucharadita de semillas de amapola (opcional)

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 21 x 34 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite.

Forre la base y las paredes con papel y engráselo.

2. Tamice la harina en un cuenco grande y añada el azúcar, las semillas de amapola y la patata.

Forme un hueco en el centro y agregue la mantequilla y el huevo.

Remueva con una cuchara de madera hasta que esté mezclada; no lo bata en exceso.

3. Pase la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie apalmeándola con semillas de amapola adicionales. Hornee el

pan durante 50 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro esta salga seca. Deje el pan en el molde durante 5 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla para enfriar.

Nota: Puede conservar el pan en el frigorífico hasta 4 días o hasta 4 semanas en el congelador. Al consumir poco azúcar, este pan resulta el acompañamiento ideal de queso y fruta. También como desayuno o merienda si lo sirve en rebanadas finas, untado con mantequilla.

Tarta de patata y almendra

Tiempo de preparación:

25 minutos

Tiempo de cocción:

35 minutos

Para una tarta de 20 cm



4 huevos poco batidos

1/4 taza de azúcar

2 cucharaditas de ralladura de limón

1 cucharadita de aroma de limón

5/8 taza de harina de fuerza

1 cucharadita de harina de avena

1/2 taza de almendra molido

1/2 taza de puré de patata

(150 g de patata cruda)

azúcar glas (opcional)

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base con papel y engráselo también. Espolvoree con harina y retire el exceso.

2. En un bol grande mezcle los huevos y el azúcar y páselos por la batidora hasta que la mezcla sea

espesa, de color amarillento claro y brillante.

3. Con una cuchara de metal, incorpore de forma rápida la ralladura de limón, el zumo,

las harinas tamizadas, las almendras y la patata y remueva ligeramente.

4. Esparta la mezcla uniformemente sobre el molde preparado. Hornee

durante 35 minutos o hasta que el bizcocho esté algo dorado y se haya despegado de las paredes. Déjelo en el molde durante 5 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla para enfriar. Sirvalo solo como merienda o partido por la mitad y relleno de nata montada como postre. Espolvoree con

azúcar glas tamizado. **Nota:** La Tarta de patata y almendra se conserva durante 3 días en el frigorífico y hasta 4 semanas en el congelador. Elabórela con un día de antelación y refrigérela, sin relleno, para potenciar el sabor. Rellenela con nata montada justo antes de servir.



Tarta de patata y almendra (arriba). Pan de semillas de amapola

Pan de dátiles y jengibre

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para 1 unidad



25 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
huevos poco batidos
1 taza de dátiles troceados
1 taza de patata pelada
molido (125 g)
1/2 taza de harina de
fuente
cucharaditas de jengibre
molido
1 taza de zumo de naranja
1 taza de leche

Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde de 21 x 14 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel untado también.
Bata la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Agregue poco a poco el huevo, removiendo cada vez.
Pase la mezcla a un bol añada los dátiles y la patata. Con una cuchara metálica incorpore la harina tamizada y el jengibre alternativamente con los ingredientes líquidos. Remueva hasta estén mezclados y la masa sea casi fina.
Pase la mezcla al molde ya preparado a cucharas

rasdas y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro ésta salga seca.
Deje el pan en el molde durante 5 minutos antes de voltearlo sobre una rejilla para enfriar.

Nota: Este pan se conserva hasta 3 días en el frigorífico y hasta 4 semanas en el congelador. Puede sustituir los dátiles por pasas u orejones.

Tarta de albaricoque

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para una tarta de 23 cm



1 1/2 tazas de harina blanca
1/2 taza de puré de patata
(150 g de patata cruda)
60 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar
2 yemas de huevo poco
batidas
2 x 425 g latas de mitades
de albaricoque,
escurridas

Almibar
1 taza de mermelada de
albaricoque
3 cucharadas de agua
1 cucharada de zumo de
limón

1 Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde

lano de 23 cm con mantequilla fundida.
2 Tamice la harina en un cuenco y forme un hueco en el centro; añada la patata, la mantequilla, el azúcar y las yemas. Con los dedos incorpore poco a poco la harina. Amásela hasta formar una bola y cubrala con film transparente para refrigerarla media hora.

3 Estienda la masa entre dos hojas de papel encerado sobre una superficie enharinada; forre con ella el molde, con cuidado de no estirarla. Amolde cualquier resto de masa con los dedos y retire el exceso presionando el extremo superior con un rodillo. Refrigere 10 minutos.

4 Cubra la masa con un trozo de papel encerado y el papel con legumbres secas. Hornee durante 10 minutos y retire las legumbres y el papel. Baje el horno a moderado (180°C) y prosiga la cocción durante 10 minutos o hasta que la masa esté dorada y crujiente. Enfríe la base de tarta.

5 Unte la base de tarta con un poco de almibar caliente. Caliente los albaricoques con la parte cortada hacia abajo.

Vierta encima cucharadas del almibar sobrante. Deje reposar la tarta durante 1 hora y sávala.
6 Para elaborar el almibar: cueza mermelada, agua y zumo de limón en una ca-



Tarta de albaricoque y Pan de dátiles y jengibre

ceterola pequeña a fuego lento durante 5 minutos y remueva. Cuele la mezcla, devuélvala a la cacerola y cuézala, removiendo, durante 3 minutos. Enfríe el almibar a temperatura ambiente.

Nota: La base de tarta puede prepararse con un día de anterioridad y puede también congelarse hasta 4 semanas. Una vez confeccionada, la Tarta de albaricoque se puede refrigerar hasta 2 días.

CONSEJO

El almibar se puede elaborar con cualquier tipo de fruta; muchos habrá que colarlas. Añada una pizca de licor en lugar de zumo de limón.

Índice

Bollitos de patata y queso 52
 Bollos de patata y tomate 54
 Buñuelos de patata 25
 Caviar negro 4
 Cocido de patatas, jamón y puerro 44
 Cordón a la irlandesa con ensalado de patatas 34
 Crema de tomate y patata 31
 Croquetas de patata almendradas 15
 Croquetas de salmón y camembert 40
 Curry de buey con patatas 38
 Champiñones y ajo 5
 Empanada de patatas y maíz 43
 Ensalada de patata picante 20
 Ensalada de patata y akachiofa 16
 Ensalada de patata y calabaza 18
 Ensalada de patata al cilantro 18
 Ensalada de patata y escaridón 16
 Ensalada de patata y manzana 20
 Ensalada de patata y bacon 21
 Ensalada europea 18

Espinacas, queso feta y anisados 4
 Estofado italiano de pescado y patata 49
 Fritos de patata a las finas hierbas 26
 Fondido suizo 5
 Galletas saladas de queso y patata 56
 Gambas picantes 5
 Gratinado de pescado y patata 50
 Gratinado de pollo con patatas 38
 Guindilla picante 4
 Hamburguesas de patata y queso 44
 Hojaldres de patata con especias 20
 Marisco a la Mornay con puré de patatas 24
 Moussaka de patata 49
 Napolitana 5
 Noquis con crema de queso azul 47
 Pan de dátiles y jengibre 62
 Pan de patata 56
 Pan de patata con soja 56
 Pan de patata y aceitunas 55
 Pan de semillas de amapola 60
 Pastel de chocolate y canela 59
 Pastel de pasas y coco 59

Pastel de postre, cebolla y tomate 8
 Pastel de patata y manzana 15
 Pastel de patata y queso 6
 Pastel de puré y carne 50
 Patatas aderezadas con ajo 12
 Patatas al estrogón 11
 Patatas asadas 2, 4, 5
 Patatas con ajo 11
 Patatas en salsa bearnesa 8
 Patatas croquitosas 26
 Patatas duquesa 8
 Patatas finas 12
 Patatas Hasselback 11
 Patatas "primavera" 9
 Puré de patatas 15
 Sopa de patatas belga 32
 Sopa rápida de pescado y patata 32
 Soufflé de patatas 4
 Taramasalata 26
 Tarta de albaricoques 62
 Tarta de patata y almendra 60
 Tarta de verduras 36
 Terrina de carne con patatas 36
 Tortilla campesina 43
 Tortitas de patata y queso con salsa de manzana 22
 Tortitas de patata y salami 31

Vichyssoise 32



OTROS TÍTULOS DE ESTA COLECCIÓN

H KLICKOWSKI

Cocina China
 Panes y bollería
 Recetas clásicas de guisos
 Deliciosos platos al curry
 Clásicas recetas con patatas
 Sopas de todo el mundo
 Platos clásicos de verduras
 Pequeñas delicias de fiesta
 Aperitivos y entrantes
 Cocina ligera
 Salsas y aliños
 Pastiles rápidos y sabrosos
 Sabrosas tapas
 Menús para toda la familia
 Tartas dulces y saladas
 Pasta rápida
 Cocina vegetariana rápida
 Las hierbas imprescindibles
 Helados y postres
 Cocina japonesa y coreana
 Asados
 Muffins y scones
 Tortillas, crêpes y rebozados
 Guisos y carnelas
 Recetas de patata populares
 Masas y hojaldres
 Sensacionales cócteles y bebidas para fiestas
 Pasteles y puddings
 Dulces y bombones
 Recetas de carne picada
 Cocina tex-mex
 Cocina tailandesa
 Nuevas recetas de verdura
 Yum cha y otras delicias asiáticas